

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Pada penelitian ini. Hasil optimum yang di dapatkan yaitu pada waktu pencampuran whey 10 menit dan waktu pencampuran NaCl 15 menit. Dengan nilai kadar air 90,89% Kadar Abu 2,53 %, nilai pH 4, viskositas 45 cPs, Kadar Protein 82,2 %, dan Kekuatan Gel 224,7 bloom. Dan dapat disimpulkan juga jika waktu pencampuran *whey* dan waktu pencampuran NaCl tidak berpengaruh nyata pada pembuatan gelatin berstandar SNI

#### **5.2 Saran**

.Untuk Menyempurnakan Penelitian ini, Akan lebih baik jika dilakukan penelitian lagi dalam pembuatan gelatin dari tulang ikan bandeng dengan metode yang berbeda. Dengan harapan hasil yang didapatkan akan jauh lebih baik dari penelitian ini

